

## **Very British:**

## **Stilvoller Genuss beim Afternoon Tea in den Althoff Hotels von London bis zum Alpsee**

KÖLN, 29. Januar 2024 (w&p) – Eintauchen in die charmante Welt des britischen Lebensstils: Die feine Tradition des Afternoon Tea feiert in ausgewählten Hotels der Althoff Gruppe ein Comeback. Handverlesene, edle Teesorten und feine Köstlichkeiten sorgen für eine willkommene Auszeit vom Alltag und verwöhnen dabei Gaumen und Geist. Die Kreationen stammen von Originalrezepten von Charles Elmé Francatelli, Chefkoch von Queen Victoria, der eine besondere Verbindung zum Althoff St. James's Hotel & Club in London hat. Im Rahmen einer faszinierenden Kombination aus Vergangenheit und Gegenwart entführt diese Tradition die Gäste auf eine geschmackliche Reise in eine Welt voll Stil und Raffinesse.

### **Der Afternoon Tea – eine geschichtsträchtige Tradition**

Als „Erfinderin“ des Afternoon Tea gilt Anna Maria Russell, Herzogin von Bedford, die die Gepflogenheit in den 1840er Jahren in die royale Gesellschaft einführte. Die Hofdame von Königin Victoria suchte nach einer Möglichkeit, die oft quälend lange Zeit zwischen Mittag- und Abendessen möglichst elegant zu überbrücken. So kam ihr die Idee, Freunde und Bekannte einzuladen und dazu Tee und kleine Snacks servieren zu lassen. Der Brauch verbreitete sich schnell innerhalb der britischen Eliten und begeisterte schon kurze Zeit später auch Königin Victoria selbst. In ihren Tagebüchern wird der Nachmittagstee über 7.000-mal erwähnt, was ihre Vorliebe für diese Tradition unterstreicht.

Im Jahr 1840 wurde der italienischstämmige Charles Elmé Francatelli zum persönlichen Chefkoch der Queen ernannt, nachdem er zuvor als Küchenchef im Londoner St. James's Club gearbeitet hatte. Am Hofe der Königin war Francatelli mitunter für den Afternoon Tea verantwortlich und kreierte im Zuge dessen zahlreiche Rezepte für Scones, Sandwiches und Kuchen, die zum Tee serviert wurden. Nach seiner Zeit als persönlicher Koch der Königin zog es Francatelli dann wieder als Manager in den St. James Club, der sich damals an der Ecke Berkeley Street und Piccadilly befand. Einige Zeit später wurde der Club als St. James's Club and Hotel mit Sitz am Park Place wiederbelebt – das heutige Althoff St. James's Hotel & Club. Noch heute entstammen viele der Köstlichkeiten, die zum Afternoon Tea auf den Tisch kommen, der Feder von Charles Elmé Francatelli. So stellt der Brauch auch fast 200 Jahre nach seiner „Erfindung“ noch immer ein unvergessliches Erlebnis dar, das an die besondere Freundschaft zwischen Königin Victoria und Anna Maria Russel erinnert und die gehobene britische Lebensart in Perfektion symbolisiert.

### **Raffinierte Köstlichkeiten von süß bis herzhaft**

Heute ist Chefkoch William Drabble für alle gastronomischen Aspekte im St. James's Hotel & Club London verantwortlich. Gemeinsam mit den Küchenchefs der Althoff COLLECTION kreierte er ein Afternoon-Tea-Menü, angelehnt an die Originalrezepte Francatellis. William Drabble zeigt sich ehrwürdig: „Mit diesem speziellen Menü verbeugen wir uns vor der Tradition der britischen Teestunde. Wir bieten unseren Gästen mit dem Afternoon Tea eine wunderbare Gelegenheit, ihren Alltag zu entschleunigen und sich voll und ganz auf einzigartige Genussmomente zu konzentrieren.“

Das Menü umfasst sowohl süße als auch herzhaft Gaumenfreuden und reicht von klassischen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade über Vanille Tarte mit Himbeeren und Crumble auf Apfel-

# Althoff Hotels

Zimt-Kompott bis zu Muffins mit Bergkäse und Kräuter und verschiedenen Sandwiches. Auf Wunsch wird auch ein Glas Roederer Champagner zur Begrüßung serviert. Zentrale Rolle spielt der Tee: Die East India Company, ein traditionsreiches Londoner Teehaus, entwickelte den *St. James Blend*, eine eigens für die Althoff Hotels kreierte schwarze Teemischung. Serviert wird die Tea Time auf exklusiv für die Hotelgruppe entworfenem Rosenthal-Porzellan.

Das Angebot ist jetzt in den folgenden Häusern buchbar: [Althoff Seehotel Überfahrt](#), [Althoff Grandhotel Schloss Bensberg](#), [Althoff Hotel Fürstenhof Celle](#), [AMERON Neuschwanstein Alpsee Resort & Spa](#) und – natürlich – [Althoff St. James's Hotel & Club](#) in London. Weitere Informationen gibt es unter [www.althoffcollection.com/de/ueber-uns/afternoon-tea](http://www.althoffcollection.com/de/ueber-uns/afternoon-tea).

## Über die Althoff Hotels

Seit über 30 Jahren stehen die Althoff Hotels - gegründet von Thomas H. Althoff und geführt von CEO Frank Marrenbach - für herausragende Kulinarik, exzellente Gastlichkeit und stilvolles Design, kombiniert mit Serviceleistungen höchster Qualität. Die Gruppe mit Firmensitz in Köln versteht sich als „Hoteliers Company“ und betreibt aktuell drei Marken: die Althoff Collection mit fünf Luxushotels in Deutschland, Frankreich und Großbritannien, sowie die AMERON Collection mit neun Vier-Sterne-Häusern in Deutschland und in der Schweiz – darunter die 2021 eröffneten Häuser in München und Zürich. 2020 wurde das Althoff-Portfolio um die Design & Lifestyle Marke URBAN LOFT erweitert, die für einen kuratierten Mix aus Kunst und Kultur, Kulinarik und Kreativität steht. Zusätzlich zum ersten Loft in der Kölner Innenstadt ging im Juli 2022 das zweite Haus in Berlin an den Start, im neu entstandenen Stadtquartier Heidestraße. Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30  
E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)